46e Année. — N° 31. 4 Aout 1929

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

La nouvelle loi sur la chaptalisation

La Chambre et le Sénat ont adopté, avant de se séparer, le projet de loi sur le sucrage qui a donné lieu à tant de discussions depuis quelques semaines.

Nous relevons dans l'*Officiel* du 27 juillet les dispositions adoptées par le Parlement :

Article premier. — La deuxième phrase de l'article 251 du premier décret du 21 décembre 1926, portant codification des textes législatifs en matière des contributions indirectes, est rédigé comme suit :

La quantité de sucre ajoutée ne peut être supérieure à neuf kilos par trois hectolitres de vendanges, ni à deux cents kilos par hectare de vigne en production.

L'article 251 est, en outre, complété par la disposition suivante :

Le sucrage en première cuvée est interdit dans les départements du ressort des Cours d'appel d'Aix, de Nimes, de Montpellier, de Toulouse, d'Agen, de Pau, de Bordeaux et en Algérie.

Le Ministre de l'Agriculture pourra prendre, sur avis conforme de

la Commission interministérielle de la viticulture, des arrêtés autorisant le sucrage dans les départements ou parties de départements compris dans la partie du territoire désigné au paragraphe précédent.

(*Ce dernier paragraphe, qui contredit en partie le précédent, ouvre une première fissure dans la loi*).

Cette opération (la chaptalisation) ne peut porter sur des moûts ou des vendanges issus d'hybrides producteurs directs *plantés postérieurement* à la promulgation de la présente loi.

(Coup d'épée dans l'eau ?)

Malgré l'intervention de M. Caffort, appuyé du reste par le président de la Commission, l'amendement dont nous avions suggéré l'adoption dans notre précédente chronique, a été repoussé à quelques voix de majorité, sous prétexte que de grandes quantités de raisins du Midi sont achetés, dans le Nord-Est, par de petits ménages qui en font la base d'une boisson familiale avec addition d'eau et de sucre.

(Seconde fissure).

Les représentants de la Gironde et de la Dordogne, ne pouvant obtenir l'abolition complète du sucrage, réclamaient pour leurs départements le même traitement que pour les régions autorisées. Leur demande a été repoussée par la Chambre.

Mais, en vertu du quatrième paragraphe de l'article premier, le Ministre de l'Agriculture pourra donner cette autorisation.

Article 2. — L'article 260 du décret du 21 décembre 1926 précité, est complété comme suit :

A ces peines s'ajoute une amende complémentaire de 500 francs sans décimes, par 100 kilos de sucre détenu, transporté, vendu ou utilisé en infraction aux dispositions qui précèdent.

⁂

Sous réserve des modifications précitées, la chaptalisation reste soumise aux règles édictées par les lois de 1903, 1905 et 1907, dont nous rappelons les dispositions :

Chaptalisation. — L'addition du sucre à la vendange (chaptalisation) peut se pratiquer dans les limites fixées par les lois des 28 janvier 1903 et 29 juin 1907. L'addition du sucre en 1re cuvée est réglementée par les articles suivants :

Loi du 29 janvier 1903, — Article 7. — « Quiconque voudra ajouter du sucre à la vendange est tenu d'en faire la déclaration trois

jours au moins à l'avance, à la recette buraliste des Contributions indtrectes. »

Loi du 29 juin 1907. — Article 5. — « Le sucre ainsi employé sera frappé d'une taxe complémentaire de 100 francs par 100 kgs de sucre raffiné (1). Cette taxe est due au moment de l'emploi. »

Loi du 6 août 1905. — Article 2. — « Toute persoune qui en même temps que des vins destinés à la vente, des vendanges, moûts, lies ou marcs de raisins, désire avoir en possession une quantité de sucre supérieure à 50 kgs (2), est tenue d'en faire préalablement la déclaration et de fournir des justifications d'emploi. »

Loi du 6 août 1905. — Article 1er. — « L'emploi du sucre prévu par l'article 7 de la loi du 28 janvier 1903 ne pourra avoir lieu que pendant la période des vendanges.

Dans chaque département le Préfet, par arrêté, déterminera la dite période après avis du Conseil Général. »

Vins de sucre et piquettes

La loi nouvelle n'apporte aucune modification en ce qui concerne les vins de seconde cuvée et les piquettes, qui restent soumis aux règles suivantes :

Vins de sucre. — Pour les vins de seconde cuvée la quantité de sucre a été strictement limitée par la loi du 29 juin 1907.

Loi du 29 juin 1907. — Article 6. — « Quiconque voudra se livrer à la fabrication de vin de sucre pour sa consommation familiale, est tenu d'en faire la déclaration à la recette buraliste trois jours au moins à l'avance.

La quantité de sucre employée ne pourra être supérieure à vingt kilogrammes (20 kg.) par membre de la famille et par domestique attaché à la personne, ni à vingt kilogrammes (20 kg) par 3 hectolitres (3 hl.) de vendanges récoltées, ni au total de 200 kilogrammes pour l'ensemble de l'exploitation ».

Les sucres destinés à cet usage ne paient pas la surtaxe de 100 fr., qui frappe les sucres employés à la Chaptalisation.

Les 200 kilos de sucre qui peuvent être utilisés pour l'ensemble de l'exploitation représentent 11 à 12 hectolitres de vin à 10 degrés.

---

(1) La loi de Finances du 13 juillet 1925 a porté à 100 fr. la taxe de 50 fr. établie par la loi de 1907.

(2) Quantité réduite à 25 kilos par la loi du 29 juin 1907, article 8.

Piquettes. — La loi du 6 août 1905 (article 12), a donné une définition sommaire des piquettes. Ce sont « les boissons provenant de l'épuisement des marcs par l'eau, sans addition d'acool, de sucre ou de matières sucrées ».

Loi du 29 juin 1907. — « Article 6. — La fabrication des piquettes n'est autorisée que pour la consommation familiale, et jusqu'à concurrence de 40 hectolitres par exploitation ».

La fabrication des piquettes dans les limites fixées par la loi, n'entraîne aucune formalité quelconque ; il n'y a pas de déclaration à faire à la recette buraliste.

La propagande pour le vin

Depuis quelques semaines, dans toutes les villes d'eau, stations balnéaires et touristiques, sont affichées en bonne place, de grandes cartes de France. Sur ces cartes, on peut lire :

— « Dans les régions où l'on consomme le vin, il y a moins d'alcooliques que dans les autres ».

— « Dans les régions où l'on consomme le vin, la tuberculose est moins répandue que dans les autres ». — Bertillon.

De nombreux touristes ont adressé des félicitations à l'*Association de propagande pour le vin.*

Le Comité est très sensible à ces preuves d'encouragement, mais il insiste encore une fois sur l'aide que chaque viticulteur pourrait et devrait apporter à l'A. P. V.

Comment ?

1. En donnant partout la préférence aux hôtels et restaurants qui comprennent le vin dans le prix du repas.

2. En refusant à table un vin douteux ; les bons vins ne manquent pas dans notre région, mais trop souvent par calcul, quelques restaurants servent les vins inférieurs pour pousser le client à commander une bouteille cachetée.

Accepte-t-on un poisson pourri ?

Un morceau de viande avarié ?

3. En demandant à l'A. P. V. des tracts, des cartes, des brochures de propagande et en les distribuant dans les pays où l'on consomme peu de vin.

« Aide-toi, le ciel t'aidera ».

Tous ceux qui vivent de la vigne et du vin doivent seconder les efforts de l'A. P. V. et l'aider à faire mieux connaître les bienfaits du vin.

C'est le bon moyen pour faire augmenter la consommation.
C'est le bon moyen pour faire vendre convenablement le vin.

Pour la création d'une médaille d'honneur des travailleurs de la terre

M. Henri Labroue, député de la Gironde, est l'inspirateur d'un projet de loi contresigné par 70 de ses collègues, ayant pour but d'instituer une médaille d'honneur des travailleurs de la terre (patrons et ouvriers).

A la différence du Mérite agricole, — qui ne va pas toujours à de vrais agriculteurs — cette distinction honorifique ne sera pas contingentée. « Nous n'entendons pas, écrit M. Labroue, doser la « consécration des mérites d'après le nombre des récompenses dis- « ponibles ; c'est au nombre des cultivateurs méritants que seront « proportionnées les récompenses. A la différence du Mérite agricole, « la nouvelle distinction sera réservée à ceux-là seuls qui font de la « culture de la terre leur occupation habituelle ».

Cette nouvelle décoration fera plaisir à beaucoup de monde, sans faire de mal à personne.

Mais que de candidats en perspective !

Lorsque M. Méline créa l'ordre du Mérite agricole (en 1883), j'eus la naïveté d'écrire que « le besoin de cette nouvelle décoration ne se faisait nullement sentir ».

Un mois plus tard, de passage au Ministère de l'Agriculture, j'appris que l'on avait déjà enregistré plus de 8.000 demandes !

Que sera-ce cette fois ?

L. Degrully.

LA VÉGÉTATION DE LA VIGNE ET LA SÉCHERESSE

Dans le *Progrès Agricole* du 21 Juillet, M. Ravaz, après avoir constaté que malgré la sécheresse persistante, les vignes présentent une belle végétation, demande à quelle cause il faut attribuer ce grand développement des sarments et des grains.

Il nous semble que la réponse à cette question se trouve dans la conclusion du rapport sur « la condensation nocturne de la vapeur d'eau atmosphérique et l'humidité du sol » que nous avons présenté au congrès de l'eau, qui a eu lieu à Alger en Janvier 1928. Voici cette conclusion : « .... Dans la région méditerranéenne, aux étés secs et chauds, l'adsorption de la vapeur d'eau atmosphérique par les végétaux et la surface du sol, et sa condensation à

l'intérieur de la terre, ont une importance agricole considérable. L'eau qui est ainsi apportée au sol compense l'insuffisance des précipitations estivales et permet aux plantes cultivées de poursuivre leur cycle végétatif... ».

L'année viticole 1929 a été, jusqu'à maintenant, une année très peu pluvieuse. Les quantités mensuelles de pluie recueillies à Montpellier, depuis le 1er Octobre 1928 jusqu'au 21 Juillet 1929 sont :

	Année viticole 1929	Normales 1872-1928	Écarts
	—	—	—
	mm.	mm.	mm.
Octobre 1928......	95,2	102,2	— 7
Novembre.........	92,0	79,7	+ 12,3
Décembre	42,3	64,4	— 22,1
Janvier 1929.......	107,7	67,9	+ 39,8
Février............	27,4	49,2	— 21,8
Mars..............	2,7	59,7	— 57
Avril..............	17,4	71,9	— 54,5
Mai...............	26,6	59,7	— 33,1
Juin...............	17,9	46,7	— 29,7
Juillet (jusqu'au 21)	0,3	27,3 (tout le mois)	— 27

Depuis que la vigne est entrée en végétation, le déficit pluviométrique est considérable et l'eau fournie par les précipitations est insignifiante par rapport à celle qui a été consommée par le vignoble.

Nous avons montré (1) que pendant les mois de Mai, Juin, Juillet, la vigne réclamait, au minimum, 2.500 mètres cubes d'eau à l'hectare, et cette année, le total des précipitations pendant cette période a été seulement de 439 mètres cubes à l'hectare.

Les recherches que nous avons effectuées depuis 1921 à la station de Physique et de Climatologie agricoles de Bel-Air, et dont les résultats ont été publiés dans le *Progrès*, montrent que la terre et les végétaux fixent, directement, la vapeur d'eau contenue dans l'air. L'année dernière (2) nous avons mis en évidence l'action, bien connue des viticulteurs, qu'exerce l'humidité atmosphérique sur le grossissement des grains de raisin. Il est probable que les autres organes de la vigne peuvent, tout comme le raisin, fixer directement la vapeur d'eau de l'air.

Cette attraction de l'humidité atmosphérique par les parties vertes des végétaux a été signalée par différents auteurs, notamment par Viquesnel et Fournel, Marloth, Descombes, etc... M. A Bruno, de la Société des potasses d'Alsace, a fait à ce sujet l'observation suivante qu'il a eu l'amabilité de nous communiquer : « .... Il nous a été donné d'observer, pendant la guerre, en parcourant de grand matin certaines routes du département de la Meuse, que celles-ci étaient fortement mouillées dans les parties bordées de frênes, alors qu'elles étaient pratiquement sèches dans les parties bordées d'arbres d'autres essences, ayant des feuilles plus ou moins rondes. Nous avons même pu constater, sous les arbres à feuilles pendantes et pointues, une véritable pluie résultant de la condensation et du fait que les petites feuilles

(1) *Progrès agricole*, n° 35, 28 août 1927.

(2) Comptes rendus Académie agriculture, 5 décembre 1928.

pointues et pendantes ne peuvent porter que des gouttelettes moins grosses que les feuilles rondes, en vertu de la tension superficielle de l'eau. Il y a donc là une véritable précipitation visible d'eau sur le sol, non négligeable.

Le qualificatif de « pleureur » donné à certains arbres n'est donc pas purement une fiction poétique, mais correspond dans une certaine mesure à la réalité.

Le fait que nous avons observé présentait une réelle importance au point de vue de l'état de la route, empierrée au moyen d'un calcaire marneux et qui devenait dangereusement glissante pour les chevaux dans la partie humectée par la précipitation que nous avons signalée .... ».

Il est à remarquer que les états hygrométriques moyens des mois de Mai et Juin 1929 ont été sensiblement inférieurs à ceux des mêmes mois de l'année précédente. Toutefois la température ayant été, pendant cette période, beaucoup plus élevée en 1929 qu'en 1928, l'humidité absolue, c'est-à-dire la tension de la vapeur d'eau dans l'air, a été, ainsi que l'indique le tableau ci-après, plus grande cette année que l'année dernière.

	1928		1929	
	Mai	Juin	Mai	Juin
Température moyenne.............	14.93	20.37	17.69	22.71
Etat hygrométrique moyen........	62.74	60.57	54.60	57.00
Tension de vapeur correspondante.	7.93	10.81	8.67	12.94

C'est ce qui explique que malgré des états hygrométriques plus faibles la vigne ait moins souffert de la sécheresse en 1929 qu'en 1928.

La fixation et l'absorption de la vapeur d'eau atmosphérique par le sol et les plantes est un phénomène qu'il ne faut pas confondre avec la rosée, dépôt qui se forme sur les corps dont la température est inférieure à celle du point de saturation de l'air environnant.

Des expériences, encore en cours, nous ont permis de constater que, si dans la région méridionale et pendant la saison chaude, la rosée proprement dite est un phénomène assez rare et d'assez faible durée, la fixation de la vapeur d'eau atmosphérique par le sol doit être, au contraire, un phénomène général et permanent.

Toutes les autres conditions restant les mêmes, le dépôt est d'autant plus abondant que la surface du contact entre le sol et l'air est plus considérable.

Il est possible que les bons effets obtenus par la culture superficielle soient surtout dus à l'augmentation de l'humidité de la terre par suite de la multiplication de sa surface de contact avec l'atmosphère. On peut aussi expliquer, de la même façon, la remarque faite bien souvent que des vignobles situés sur des coteaux graveleux souffrent moins de la sécheresse que ceux qui se trouvent dans les plaines à terrains compacts.

Dans quelques cas particuliers l'intensité des dépôts peut atteindre une importance considérable. D'après le Dr Alquier, plusieurs sources d'Algérie n'ont pas d'autre origine et M. Knapen, dont les études sur l'assèchement des constructions font autorité, estime qu'il est possible d'extraire de l'atmosphère, au moyen d'un capteur approprié d'une surface de 400 mètres carrés, de 20 à 40 mètres cubes d'eau en 24 heures. Il semble d'ailleurs que, dans l'antiquité, on a souvent eu recours, pour se procurer de l'eau, à des installations du même genre. Il est à souhaiter que les expériences actuel-

lement en cours soient couronnées de succès afin que soit résolu le problème de l'alimentation en eau des régions méridionales.

Si la fixation de la vapeur d'eau atmosphérique nous paraît être la principale cause de la belle végétation des vignes, il nous semble cependant utile d'indiquer l'action probable d'un autre élément : le froid de l'hiver.

L'hiver 1929 a été dans la région un hiver froid, même très froid. On trouve cependant dans la série 1871-1928 des hivers aussi rigoureux : la température de l'hiver 1895 a été encore plus faible que celle de l'hiver 1929 et celles des hivers 1891 et 1880 ne lui sont guère supérieurs. D'autre part le minimum de 1929 a été — 12°4 alors qu'en 1914 on a enregistré — 14°5.

Deux hivers relativement récents, ont de nombreuses analogies avec celui 1928-1929 : ce sont les hivers 1890-1891 et 1894-1895. Toutefois, aucun ne présente une période froide aussi accentuée que celle du 12-15 février 1929. Les températures, sous abri, ont été ces jours-là les suivantes :

		Température max. de la journée	Température min. de la journée	Température moyen. de la journée	Ecart avec temp. moy. journal. norm.
Février 1929...	12	2.2	−9.4	−3.6	−10.9
— ...	13	−0.9	−12.3	−6.6	−14.1
— ...	14	−1.1	−12.3	−6.7	−14
— ...	15	3.4	−12.4	−4.5	−11.5

Ce sont ces deux jours consécutifs de gelée totale, avec des minima très bas et exceptionnellement accentués pour la saison, qui constituent au point de vue agricole, la caractéristique météorologique de l'hiver 1929.

Au quatrième congrès international du froid, qui a eu lieu à Londres en 1924, M. Brunton a signalé qu'en soumettant certaines plantes, pendant leur état naturel d'inactivité à une température de congélation, la date de la floraison est accentuée. Les froids exceptionnels de l'hiver dernier peuvent avoir eu sur la vigne une action analogue. La végétation qui avait au début un retard d'au moins trois semaines est actuellement plutôt en avance et il est possible que la réduction de la période de végétation ait diminué les fâcheuses conséquences de la sécheresse.

Les observations que nous venons de rappeler et les remarques que nous venons de faire, en réponse à la question posée par M. Ravaz, mettent en évidence la complexité de l'un des principaux problèmes de la physique agricole : les relations qui existent entre les conditions atmosphériques et les cultures.

L'étude de l'action du temps et du climat sur la production agricole repose à la fois sur la physique, la météorologie, la biologie et l'agrologie et est de de la compétence des agronomes spécialisés dans les questions physico-biologiques. Prétendre, comme certains le font, qu'elle est surtout l'apanage de ceux qui s'occupent de météorologie pure, c'est oublier le mot du fabuliste : « Chacun son métier, les vaches seront bien gardées ».

L. Chaptal,

Directeur de la Station de Physique et de Climatologie agricoles de Montpellier.

VIGUEUR DE LA VIGNE ET SÉCHERESSE

« Le mot de l'énigme a été donné depuis longtemps : la vapeur d'eau de l'air se condense soit sous forme de rosée, soit au contact du sol ou de la plante, pénètre dans le sol ou directement dans la plante et apporte aux plantes une partie de l'eau nécessaire à leur vie ; les pluies apportent leur part c'est entendu et, si l'on peut soutenir que l'humidité emmagasinée dans les profondeurs du sol, provient seule des pluies et remonte par osmose jusqu'à la plante, comment admettre cette explication pour des sols qui sur 0 m. 50 de profondeur et plus apparaissent secs, qui portent des plantations faites, en 1929, à 0 m. 20 de profondeur ? C'est un fait — combien digne d'attention — que sur ma propriété de Cuxous où la hauteur d'eau tombée depuis le 1[er] novembre 1928 jusqu'à ce jour, est de 66 millimètres, chiffre de toute évidence insuffisant pour expliquer la vie de la vigne, les jeunes plantations ne sont pas mortes.

Comment invoquer l'alimentation par les eaux souterraines quand on constate qu'un drain de 100 m. de longueur et de 6 m. de profondeur moyenne, qui donnait, en août 1903, 359 hl en 24 h., ne donne plus actuellement une goutte d'eau ? Donc le plan d'eau s'est abaissé au-dessous de 6 m. et il faut donner une autre explication à la vie de la vigne, pas dans tous les cas, mais dans certains cas.

Je ne crois pas qu'on puisse nier le rôle indispensable dans la vie des plantes de la condensation de l'eau de l'atmosphère autre que la pluie proprement dite.

Il me semble qu'un des collaborateurs du *Progrès* — dont je ne me rappelle pas le nom — a publié en 1928 un article fort intéressant sur cette question que je me contente de signaler et qui, bien entendu, est du ressort des spécialistes alors que je ne suis qu'un bien modeste observateur ».

« *P. S.* — Sur nos coteaux du Roussillon la vigne souffre terriblement de la sécheresse ; il est possible que certaines vignes meurent ; cela prouve que l'eau apportée par rosée ou condensation au contact du sol a été insuffisante, mais non qu'elle n'a pas été utile ».

Baron de Boixo,
Ingénieur agronome.

*
* *

« Dans le dernier *Progrès*, j'ai lu un article de M. le Professeur Ravaz qui dépeint le vignoble ainsi qu'il suit :

« Les vignes sont belles presque partout : végétation puissante rarement « atteinte ; vignes fumées et non fumées, et elles continuent à croître bien « qu'il n'ait guère plu. Tout le monde commence à se plaindre de la séche- « resse. Quelle est l'énigme de cette opulente végétation, malgré le peu de « réserves d'eau du sol ».

Je me suis posé la même question. Je suis tenté d'attribuer cette belle végétation aux précipitations atmosphériques causées par les nuits fraîches. Une étude qui m'a été envoyée, il y a quelques mois, par notre camarade et ami, M. Chaptal, de la Station de Bel-Air, paraît donner la clef de l'énigme.

D'autre part :

« Un de nos amis, ancien forestier, qui joint aux charmes d'une conversation toujours intéressante et soutenue, un esprit d'observation remarquable, nous disait que cette végétation rapide et surabondante du vignoble pouvait être la conséquence d'un hiver rigoureux. Serait-ce une sorte de réflexe de la plante ?

« Envisageant la question à un autre point de vue ; devons-nous nous réjouir, sans réticence, de la végétation luxuriante et presque exagérée de nos vignes ? Oui, car une belle végétation donne un beau bois qui, généralement, présage pour l'année suivante, une belle récolte. — Non, parce que un appareil foliaire très developpé évapore beaucoup d'eau et que si un été rigoureux, une vague de chaleur survenait, la vigne résisterait d'autant moins à une sécheresse intense ! Car, ne l'oublions pas, malgré une admirable culture, il doit y avoir peu de réserves d'eau dans le sol ».

L. MALLET,
Château de Castries (Hérault).

SUR UN NOUVEAU SYSTÈME DE PRESSOIR CONTINU

Lorsqu'aux vendanges de 1928, on me fit savoir que des essais de pressurage des raisins par un pressoir continu d'un système nouveau étaient organisés dans le Biterrois et que ces essais avaient donné des résultats très intéressants, au point de vue de la qualité des vins, ce n'est pas sans une certaine incrédulité que j'accueillis cette nouvelle. Lorsque je voulus aller me rendre compte par moi-même de la réalité des faits, les essais étaient terminés par suite de la rupture de l'appareil d'expérience.

J'étais sceptique, parce que bien que le principe de ces pressoirs soit extrêmement élégant, qu'ils soient capables de fournir des rendements intéressants, ils n'ont pas moins l'énorme défaut, surtout lorsqu'on leur demande plus qu'ils ne doivent donner, de fournir des vins bourbeux, de clarification longue, quelquefois même impossible, et d'exiger surtout une dépense de force, hors de proportion avec celle exigée par les autres systèmes de pressoirs à vis ou hydrauliques.

Cependant malgré ces défauts, eu égard aux facilités de travail, à l'économie de main-d'œuvre pouvant être réalisée, il m'apparaissait que si, comme l'indiquaient les constructeurs, les vins obtenus par l'emploi de ce nouveau système étaient semblables à ceux provenant d'autres systèmes, un progrès sérieux avait été réalisé, et que le nouveau pressoir continu pourrait être dans l'avenir l'appareil rêvé pour les grandes et moyennes exploitations.

Fin octobre, la maison Mabille me faisait connaître qu'un appareil était en fonctionnement à Vouvray, chez M. Vavasseur. Etant donné la personnalité de ce producteur et la réputation dont ses vins jouissent, je me rendis le 4 novembre à Vouvray, où je pus suivre pendant trois jours le fonc-

tionnement de l'appareil. C'est de ces essais et de la valeur des vins obtenus que je vais maintenant vous entretenir.

Je ne rappellerais pas le principe des pressoirs continus actuellement en service dans les caves, car il est suffisamment connu. Ce que j'en dirai

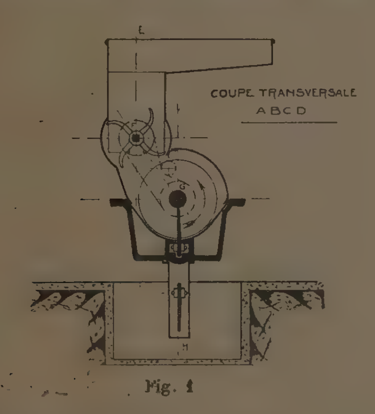


Fig. 1

seulement, c'est que généralement la vendange y est non seulement pressée pour en faire sortir le moût, mais que les rafles et les pellicules sont intéressées et qu'elles laissent sortir des liquides riches en matières colloïdales, cause vraisemblable des troubles persistants que l'on observe dans le vin rosé notamment.

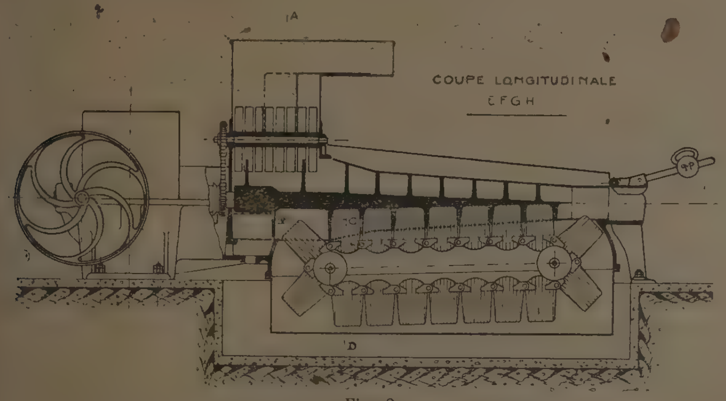


Fig. 2.

Le pressoir Supercontinu se compose en principe d'un corps en bronze perforé ayant une forme cylindroconique. A l'intérieur de ce corps tourne une hélice en bronze ayant la même forme. Avec cette hélice engrène une sorte de chaîne formée de palettes obturatrices épousant exactement la forme des spires de l'hélice (fig. 1 et 2).

Dans la partie de l'alimentation, l'hélice est cylindrique et possède un très grand pas de façon à absorber très facilement et immédiatement la vendange qui tombe d'un distributeur réglable placé au-dessus d'elle.

Le débit de ce distributeur à croisillons est réglable de deux façons :

1°) Par sa vitesse de rotation, en faisant varier le rapport des roues dentées de la chaîne de commande ;

2°) Par sa largeur, en augmentant ou réduisant cette dernière au moyen d'un registre vertical qui s'introduit entre les croisillons.

A la suite de l'alimentation, l'hélice et son corps en bronze ont une forme conique d'un angle assez rapide, le pas de l'hélice prend à ce moment sa forme définitive. A la sortie de ce premier cône, l'hélice et le corps prennent la forme d'un cône très allongé. L'hélice se termine à l'extrémité de ce cône, et le corps devient alors cylindrique ; il se termine par une petite porte et un petit contre-poids. La chaîne à palettes, au sortir de l'hélice, disparaît en s'enroulant sur une de ses 2 roues, elle repasse sous l'appareil dans un carter *ad hoc* et elle rentre de nouveau dans le corps, sous l'alimentation, de telle sorte que, pendant toute la marche de l'appareil, les différentes spires de l'hélice sont parfaitement isolées les unes des autres et constituent des récipients séparés dont le volume va en diminuant progressivement jusqu'à la sortie.

Un dispositif spécial de commande, baignant dans l'huile, assure une démultiplication considérable, de telle sorte que le mouvement de rotation de l'hélice est excessivement lent. Il en résulte que le débit de l'appareil est beaucoup moins grand à grosseur d'appareil égale que celui des pressoirs continus ordinaires, mais cela est précisément indispensable en raison du résultat à obtenir.

Fonctionnement. — La vendange tombant du distributeur est absorbée par l'hélice et pénètre dans le premier cône. A ce moment, l'obturation est déjà parfaite, de telle sorte que la vendange est compartimentée au fur et à mesure de son entrée dans ce premier cône et que chaque compartiment est représenté par une spire d'hélice. Le volume de la spire à l'entrée du premier cône a une grandeur bien déterminée, mais au fur et à mesure de la rotation de l'hélice, ce volume va en décroissant ; d'abord très rapidement dans le premier cône, puis très doucement et très longuement dans le second. A cette diminution de volume correspond un écoulement de liquide. Ce dernier est donc extrait assez rapidement au début, comme il est logique, puis de plus en plus lentement jusqu'à la fin du deuxième cône.

A ce moment, la pression est terminée. L'appareil a cependant été prolongé par une chambre cylindrique et une porte comme dans les pressoirs continus ordinaires pour le cas où une spire mal remplie aurait été incomplètement pressée, mais la pratique a prouvé que ce dispositif était à peu près inutile.

Ceci exposé, voyons comment s'opère le réglage de la pression :

Le volume de la dernière spire a une valeur constante. Si donc le marc

qui sort de cette dernière spire est insuffisamment asséché, cela prouve que la quantité de vendange introduite par spire, c'est-à-dire par tour d'hélice est insuffisante. Il faut donc augmenter le débit du distributeur en déplaçant le registre vertical de façon à augmenter sa largeur utile en prenant un ou deux croisillons de plus.

Dans le cas où l'assèchement serait trop grand, il faut diminuer la largeur utile du distributeur, en déplaçant le registre vertical de la largeur d'un croisillon par exemple.

Ainsi donc, le réglage se fait sur l'alimentation et le débit est constant à la sortie, en sens inverse de ce qui se passe dans les pressoirs continus ordinaires où la pression est réglée à la sortie, l'alimentation étant constante.

La diminution du volume des spires a été déterminée par la pratique, afin que le liquide soit exprimé lentement et sans entraînement de bourbe.

Le marc étant pressé sur lui-même, dans un récipient clos (la spire) sans aucun brassage, fuite en arrière ou triturage, sort absolument intact, les rafles sont telles qu'elles sont entrées dans l'appareil.

L'appareil étant succinctement décrit, voyons quel va être son travail.

La vendange mise en œuvre était entièrement atteinte de pourriture noble et au moment où les essais ont été effectués, elle rentrait fortement mouillée par la pluie.

La vinification ordinaire de la cave se fait par écrasement au fouloir sur claie d'égouttage et la vendange débarrassée d'une partie de son jus est pressée à deux reprises sur des pressoirs hydrauliques. C'est la vendange préalablement foulée qui était introduite dans le pressoir « supercontinu ». On s'est attaché, au cours des expériences, à déterminer le rendement de l'appareil et d'examiner le degré d'assèchement du marc et surtout la façon dont il pouvait être intéressé par la pression reçue, enfin à prélever des échantillons de moût de goutte et de moût de pressoir pour établir des comparaisons tant au point de vue de leur composition que de la proportion des bourbes.

Mais comme les échantillons prélevés ne pouvaient donner qu'une vue incomplète sur la valeur de ce matériel nouveau, M. Vavasseur a bien voulu m'adresser l'ensemble de ses vins, obtenus à la manière ordinaire, fouloir et pressoir hydraulique et obtenus par le pressoir supercontinu qu'il a fait travailler jusqu'à la fin des vendanges.

Les résultats des observations faites sont les suivantes :

Humidité des marcs. — Les marcs provenant des pressoirs hydrauliques et du pressoir « supercontinu » soumis à la dessiccation à 105° ont donné un pourcentage de matière sèche sensiblement égal dans un cas et dans l'autre.

Etat physique des marcs. — Les marcs sortant du « supercontinu » étaient entiers, rafles, pépins et pellicules se présentaient avec une forme à peine différente de celle qu'elles avaient à la sortie du fouloir. En tout cas, les rafles n'étaient ni déchiquetées, ni aplaties ; elles n'avaient donc pu céder, en aucun cas, d'eau de végétation.

Rendement de l'appareil. — Environ 2600 kgs à l'heure.
Force exigée. — 10 à 12 CV.

Moûts. — Les moûts prélevés sur le produit de l'égouttage et sur le liquide sortant du pressoir, ont été fortement sulfités pour éviter tout départ spontané de fermentation. Ils ont été ensemencés dès leur arrivée au laboratoire et c'est sur le produit de la fermentation ainsi réalisé qu'ont porté les analyses.

Ces moûts avaient la composition suivante :

	Goutte	Pressoir
	—	—
Densité à 15°..................	1081,6	1083,6
Sucre dosé	185,1	191,3
Acidité totale en SO^4H^2.........	6,1	7,3

Ainsi qu'on le constatera, la richesse en sucre du jus de pressoir est supérieure à celle du moût de goutte, ce qui tend à démontrer que le raisin ayant acquis sa maturité complète, l'action du pressoir a été suffisamment énergique pour extraire la totalité des jus et cependant suffisamment douce pour ne point introduire dans le liquide extrait des eaux de végétation.

Vins provenant de la fermentation de ces moûts. — La fermentation a été régulière et rapide. Après repos, ils se présentaient comme également limpide, le vin de pressoir étant cependant plus jaune que le vin d'égouttage. Quand à la proportion de bourbe, elle était la suivante :

Vin d'égouttage (E)..........	4,2 o/o
Vin de pressoir (P)..........	7,5 o/o
Rapport $\frac{P}{E}$................	1,83

On peut être étonné à première vue de la proportion des bourbes pressées qui se trouvent tant dans le vin du fouloir et de l'égouttoir, que dans celui du pressoir, mais il ne faut pas oublier que les raisins ayant donné ces vins ont été vendangés entre le 4 et le 7 novembre, et qu'ils étaient pourris presque complètement. Quoiqu'il en soit, le rapport des bourbes est faible si on le compare à celui qui avait été déterminé en 1913 au cours d'expériences effectuées par Bouflard et Ferrouillat sur les divers systèmes de pressoirs, ce rapport avait été trouvé égal à 5 pour les pressoirs continus. Il est d'ailleurs admis aujourd'hui, sans contestation possible, que les vins issus de vendange pressée au pressoir continu sont extrêmement riches en bourbes, ce qui nécessite un pressurage important des lies.

Vins provenant de la vinification normale et de la vinification avec le pressoir « supercontinu », nous retrouvons dans ces vins les mêmes caractéristiques que précédemment :

	Fouloir et presse hydraulique (A)	Pressoir « supercontinu » (B)
	—	—
Vin limpide en Hl.........	39,72	48,57
Lies	2,00	3,31
Lies o/o..................	4,80	6,36

Rapport $\frac{B}{A}$ 1,43

Le rapport des bourbes données par les deux méthodes de vinification est donc relativement faible et présènte un avantage marqué sur les résultats fournis par les anciens systèmes de pressoirs continus.

Etude chimique des vins. — De façon à me rendre compte de la valeur des différents échantillons de vin, une analyse complète en a été faite. Voici les résultats trouvés :

	Egouttage	Pressoir continu	Fouloir et Presse hydraulique	Pressoir continu
Alcool distillation o/o	10°7	10°9	12°45	12.15
Acidité totale en SO^4H^2	6.00	7.90	6.10	6.30
Acidité volatile	0.22	0 15	0.16	0.37
Extrait à 100°	26.80	27.01	45.84	55.15
Sucres réducteurs..............	1.80	2.20	21.70	28.60
Extrait réduit	26.00	25.80	25.14	26.55
Cendres totales	2.46	2.80	2.29	2.50
Alcalinité des cendres en tartre.	2.90	2.95	2.70	2.70
Potasse totale en tartre	3.20	3.20	3.30	3.35
Acide tartrique total en tartre.	2.20	1.80	2.80	1.90
Examen organoleptique	Vin limpide Fin	Vin limpide Fin	Vin limpide Fin	Vin limpide Fin

Comme on peut s'en rendre compte en examinant ces résultats analytiques, il n'existe dans la composition des vins et quelle que soit leur provenance, aucune différence appréciable ni quantitativement ni qualitativement et il est évident que les résultats obtenus en Tourraine pourraient être généralisés à l'ensemble du vignoble.

Au point de vue œnologique, ce nouveau système de pressoir réalise un progrès indiscutable sur les anciens systèmes de pressoirs continus, puisque les vins obtenus ne se différencient pas en tant que qualité de ceux obtenus par la mise en œuvre de pressoirs hydrauliques ou vraisemblablement de pressoirs à vis. Il pourrait donc se substituer dans les installations nouvelles et grâce à l'élégance de son emploi à l'outillage ancien, si, au point de vue économique, il présentait des avantages analogues.

Malheureusement, dans l'état actuel, son prix le rend prohibitif, il est vrai que ce prix pourra être étudié en vue de rendre l'appareil intéressant pour la vente, mais il restera quand même la question de la force absorbée qui ne sera jamais inférieure à 10 CV., si on admet que cet appareil

est susceptible de travailler environ 20.000 kgs de raisin par journée de 8 heures, on voit à quelle puissance motrice correspondrait une installation comportant le travail de 70 à 80.000 kgs de raisins par jour?

Mais, de même, que le problème paraît être résolu œnologiquement, il est possible qu'il soit également résolu mécaniquement et économiquement, c'est le souhait que je formule pour le plus grand bien de la production pour laquelle la question de main-d'œuvre tendra de plus en plus à jouer un rôle prédominant.

Jules VENTRE,
Professeur d'œnologie
à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

VINS ANORMALEMENT ANORMAUX

PAR SUITE D'INTEMPÉRIES

Dans un article récent paru aux *Annales des Falsifications*, le distingué Directeur de la Station Œnologique de Nîmes et son collaborateur, MM. Astruc et Castel, étudiant l'action générale des très grands froids sur la composition chimique des vins, s'expriment ainsi : « Nous voulons mettre en garde nos confrères contre de fausses interprétations possibles des analyses de *vins naturels*, le froid ayant, par son exagération, déséquilibré la composition des vins courants de 1928. »

Ils appuient leur thèse sur des expériences qui ont porté sur des vins d'aramon faits à la Station de Nîmes et exposés, en bouteille, aux grands froids de l'hiver 1929 ; du 10 Octobre au 15 Mars ; la crème de tartre en solution est passée de 4 gr. 45 à 1 gr. 25, dans l'un de ces échantillons et, par suite, la « somme acide fixe plus alcool » est passée de 12.57, valeur parfaitement normale, à 10.84, valeur se rapportant à un vin suspect de mouillage ; les autres indices fortement impressionnés par cette diminution de l'acidité fixe due au dépôt d'une grande partie de la crème de tartre, auraient également entraîné une conviction de mouillage.

Et ces œnologues terminent leur article par un conseil de prudence aux experts : « Il y aura lieu d'être très circonspect pour conclure à propos des vins de 1928, dont la température a pu s'abaisser au voisinage de 0° dans les foudres et cuves de nos celliers. »

Il me paraît donc intéressant de rapporter ici les données d'une expertise qui vient justifier le conseil de circonspection donné par les auteurs précités par un exemple pris sur le vif.

Il s'agit d'un vin blanc d'aramon gris cultivé sur fil de fer dans une plaine des plus fertiles du Midi, offrant la composition suivante :

Alcool M.	7°6
Extrait à 100°	13.64
Cendres	1.65
Alcalinité en $CO^3 K^2$	0.84
— en tartre	2.3
Acidité totale	4.30

— volatile	0.64
— fixe	3.67
Acide tartrique total	3.43
Potasse totale	2.92
Indice de tartre	1.18
Rapport alcool/extrait	4.33
Somme acide fixe + alcool	11.27
Rapport Blarez	2 07
Alcool correspondant (2e catégorie)	8°10
— (3e catégorie)	7°40
Rapport Roos	2.6

Ce vin avait été considéré par un Laboratoire des fraudes, qui en ignorait l'origine et les conditions de culture, comme mouillé à environ 10 °/₀ (2e catégorie de Blarez).

On constate que, mis à sa véritable place dans la 3e catégorie, qui comprend les petits aramons de plaine, il satisfait aux principales règles œnologiques.

L'application de l'indice de tartre à ce petit vin ne montre pas la prédominance de la potasse sur l'acide tartrique, caractéristique que j'ai déjà signalée des vins anormaux à faible acidité, mais à forte potasse.

Faut-il accuser le « fil de fer », qui donne d'habitude d'abondantes récoltes, mais de petits vins, de cette faiblesse de constitution ?

Dans le cas actuel, il ne mérite pas cette réprobation, car le vignoble est situé dans un terrain dont le sous-sol est tellement aqueux que la récolte en devait toujours être hâtivement faite, pour éviter la pourriture des raisins traînant sur le sol, avant leur complète maturité, le vin en provenant ne titrait guère que 6°5, alors que le fil de fer, surélevant les raisins qui échappant à la pourriture peuvent être cueillis plus tardivement, a pu donner des vins de 7°5.

Une visite à la propriété nous a donné la clef de l'énigme ; nous avons constaté que *les froids si rigoureux et si prolongés* de l'hiver de 1929 avaient tué quelques arbres qui pourtant résistent bien aux froids peu prononcés de nos hivers méridionaux ; dans certaines régions, les lauriers roses et les oliviers n'ont pu même résister.

Il est donc indéniable que le vin conservé dans des cuves en ciment dans une cave mal abritée, a du être maintenu pendant une longue période à une température voisine de 0° et, par suite, sa crème de tartre a dû s'insolubiliser partiellement abaissant, dans une notable proportion, son acidité fixe.

Et cette hypothèse nous a été pleinement confirmée par le fait que le vin ne fut retiré que le 15 mars, époque où la température ne s'était pas encore suffisamment relevée pour que la crème de tartre cristallisée ait pu se redissoudre dans le vin qui la baignait ; la preuve directe nous en fut encore fournie par la quantité élevée de tartre blanc qui s'était très facilement détaché des parois de la cuve, laquelle contenait du vin pour la première fois.

La quantité de tartre déposé sur la paroi d'une cuve de 180 hectos a pu être évalué à une cinquantaine de kilogrammes, de sorte qu'en tenant compte de l'acidité fixe ainsi soustraite au vin par les froids anormaux de l'hiver 1929, on peut en déduire que le vin blanc, sujet de l'expertise, aurait pu figurer au mois d'octobre précédent parmi les vins de la 2e catégorie de Blarez, et, par suite, n'aurait nullement attiré l'attention du service de la Répression des fraudes.

Ce vin ayant subi un abaissement de température anormal par son intensité et sa durée est donc bien un vin anormalement anormal.

Voici maintenant une autre facétie du temps qui a mis dans l'embarras les œnologues qui ont cru pouvoir codifier la Nature en lui imposant, en quelque sorte, des règles qu'elle se fait parfois un malin plaisir de ne pas suivre.

En 1928, les pluies, fort rares dans le Midi et le Sud-Est de la France, s'abattirent avec une intensité anormale dans la région Girondine constituant l'entre-deux-mers.

Cette région, qui produit ordinairement des vins normaux, fournit cette année-ci des raisins énormes et gorgés d'eau au point d'en faire éclater la peau.

La récolte fut surabondante, mais les vins en résultant avaient été si abondamment mouillés par la Nature que les proprietaires, usant d'un procédé licite d'amélioration des vendanges, utilisèrent tout l'acide tartrique qu'ils purent se procurer sur les divers marchés français.

Et comme l'emploi de ce produit n'est nullement limité par la loi, ils l'employaient à doses intensives afin d'élever le plus possible la somme acide-alcool de ces vins.

Résultat : les vins présentèrent un tel excès d'acide tartrique que, soumis à l'examen d'un Laboratoire des fraudes, certains ont pu être considérés comme ayant été mouillés et surtartriqués ensuite pour en dissimuler le mouillage, par le négociant qui en faisait l'expédition, opération qui constitue une double fraude ; alors qu'en réalité, le vin mouillé par la Nature avait été surtartriqué légalement par le propriétaire au moment de la vendange, opération qui ne présente aucun caractère frauduleux.

De sorte que ces vins qui auraient dû présenter l'anomalie classique que j'ai maintes fois signalée : excès de potasse sur l'acide tartrique total à la suite des pluies solubilisant cet élément du sol au moment de la maturation des raisins, présentaient une anomalie anormale : excès d'acide tartrique, expliquée par la nécessité de corriger un mouillage naturel dû aux intempéries estivales.

Et maintenant on va crier : mais d'où viennent toutes ces anomalies que l'on ne signalaient pas autrefois ; n'agrandissez-vous pas les mailles du filet, au point que tous les fraudeurs se feront un jeu de passer au travers ?

La faute en est d'abord à la Nature dont les saisons ont perdu, tout au moins depuis un certain temps, la régularité d'autrefois. La nature est une indépandante qui ne veut pas subir les lois que nous avons la prétention de lui imposer ; aussi la meilleure de ces lois, prise individuellement, ne vaut-elle pas grand chose.

Le second responsable c'est le commerce des vins qui a substitué au *vin moyen* d'autrefois qui, lui, se pliait assez bien aux lois œnologiques, lesquelles ne sont que des vérités moyennes, les *vins individuels* partant directement de la propriété pour aller à la consommation avec toutes leurs qualités mais, hélas ! aussi avec toutes leurs tares.

Ces tares, les coupages effectués par les négociants qui *savaient soigner les vins*, disparaissaient dans le *vin moyen*, le véritable vin de France ; de même que les êtres malingres disparaissent au milieu des jeunes gens vigoureux qui constituent la force de notre race. Mais qu'ils s'échappent de cette collectivité qui les dissimule et on les distinguera de suite, comme les agents

des fraudes savent distinguer les petits vins anormaux dès qu'ils entrent en circulation.

Tant que le législateur n'aura pas décrété qu'un vin malingre ne peut voyager seul, il ne sera pas légalement possible d'inquiéter les détenteurs de ces vins anormaux.

Le décret du 19 août 1921, en précisant les conditions qui permettent de considérer un vin comme étant impropre à la consommation, a facilité la tâche des experts œnologues.

De tels vins sont des cadavres dont on débarassera la société.

Mais les vins anormaux ne sont, en quelque sorte, que des malingres ou des malades : il s'agit de définir les conditions qui permettront de les écarter de la circulation et ce n'est pas chose facile que de créer pour eux une nouvelle cité d'Aoste.

En attendant qu'une composition minimum leur soit imposée, l'expert doit s'efforcer avant tout de ne pas confondre un vin anormal, mais honnête, avec un vin fraudé ; le second seul doit exposer son détenteur à toutes les rigueurs de la loi.

Dr Fonzes-Diacon,
Professeur Doyen à la Faculté de Pharmacie
de Montpellier.

IL FAUT QUE LE PRIX DU BLÉ FRANÇAIS REMONTE

Depuis un mois, la situation du marché mondial après être restée extrêmement déprimée toute cette campagne, a subi un revirement complet : sur tous les grands marchés étrangers, les prix se sont relevés de 28 francs (Argentine), à 47 francs (Canada). Les blés exotiques qui à la fin de juin revenaient dans nos ports 106 107 francs (Argentine), et 117-118 (Manitobas 4), valent actuellement 135-136 francs (Argentine), et 164-165 francs (Manitobas 4), soit : 190 francs environ rendus au moulin pour les blés d'Argentine et 220 francs environ pour les Manitobas.

Malgré cette très sensible hausse mondiale, notre marché français à peu près stationnaire n'a enregistré qu'une reprise insignifiante de 3 à 5 francs ; à tel point qu'il existe aujourd'hui un décalage de 30 à 35 francs, entre nos meilleurs blés indigènes et les blés étrangers les moins chers et que le droit de douane de 50 francs, ne joue plus à peine que pour 20 francs.

Il y a là une situation absurde, illogique, dangereuse ; elle doit cesser.

Il faut que le prix du blé français remonte pour se mettre à la parité du blé étranger, pour que le producteur ne vende plus à perte, comme il l'a fait toute cette campagne.

Les producteurs ne doivent pas se laisser effrayer par une propagande abominable qui, depuis des semaines, annonce l'effondrement des cours à la moisson. Cet effondrement ne *doit pas* et ne *peut pas* se produire.

Il ne le doit pas parce que les prix actuels sont déjà très insuffisants pour couvrir les frais de la production.

Il ne le peut pas parce que le marché mondial a regagné 40 points et que notre marché doit le suivre.

Que les producteurs ne s'impressionnent donc pas : « Pas de ventes massives à la moisson, résistance contre les manœuvres baissières ; volonté inébranlable de ne pas vendre à perte et de faire jouer la protection douanière indispensable en remontant les prix insuffisants ».

Tel est le mot d'ordre que l'Association des Producteurs de Blé et toutes les Associations agricoles ont le droit et le devoir de lancer pour redonner confiance aux producteurs découragés.

Le Président de l'Association Générale des Producteurs de Blé,
Georges Rémond.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANEE

D'EVIAN A NICE DANS LES AUTOCARS P.-L.-M. DE LA ROUTE DES ALPES

De juillet à septembre, les autocars P.-L.-M. de la Route des Alpes, parcourent quotidiennement, dans les deux sens, sept cent cinquante kilomètres de route.

Partant d'Evian, ils traversent les paysages si différents d'aspects du Dauphiné, du Briançonnais, du Queyras et atteignent, en six étapes d'une journée chacune, le littoral méditerranéen à Nice.

Entre Chamonix et le col de Lautaret, l'artère centrale passe par Annecy, Aix-les-Bains, Chambéry et Grenoble, alors qu'une variante a pour itinéraire Albertville, St-Jean de Maurienne et le col du Galibier.

La Route des Alpes constituent un véritable « Train de tourisme ». Elle en a la régularité, les itinéraires et les horaires fixés à l'avance. Le touriste peut s'engager du nord au sud ou du Sud au Nord pour ses six étapes ou seulement pour une partie d'entre elles ; il lui est loisible de les faire d'affilée ou de les espacer à son gré, en s'attardant, aussi longtemps qu'il le désire, dans un gite d'étape d'où il visite les alentours.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les affaires de gros ne sont toujours pas très nombreuses dans les Entrepôts parisiens. Les quelques demandes en réassortiments qui se présentent sont assez difficilement satisfaites, car il y a peu de vendeurs, surtout aux prix offerts par les acheteurs, prix basés sur ceux pratiqués actuellement dans le Midi, et, par suite, généralement plutôt au-dessous de ceux de revient, pour les achats faits antérieurement.

Pour les assez peu importantes transactions pratiquées, les prix ont été à peu près les mêmes que ceux indiqués précédemment, soit 150 à 155 fr. pour des vins rouges 7°5 du Midi, 160 à 170 pour des 8°, 170 à 175 pour des 9°.

Ainsi qu'on a pu le voir dans notre dernier numéro, la consommation de Paris et de la Seine, au cours du mois de juin, a été de 820.856 hectos, contre 789.137 en mai, et 753.188 en juin 1928. A la fin du dit mois, et pour les 9 mois de la campagne en cours, elle s'élevait à 7.012.085 hectos, au lieu de 6.765.492 pour la même période l'an dernier. En 1926-27, à pareille date, le chiffre de la consommation était de 7.066 841, c'est-à-dire à peu près le même que cette année.

Quant au stock commercial existant au 30 juin dans les caves des entrepo-

sitaires de Paris et du département de la Seine, il était de 2.197.568, alors qu'à fin mai, il se chiffrait par 2.237.215 hectos.

Les détaillants continuent à appliquer leur méthode d'achats au jour le jour, ce qui leur permet de faire profiter leur clientèle de prix réduits, dès qu'ils peuvent en obtenir eux-mêmes.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 22 juillet	Cours du 29 juillet
—	—	—	
8°	142	8 à 9° 115 à 125	112 à 120
8 à 9°		supérieur 125 à 130	120 à 128
9 à 10°	à	«	
11°		Costières 130 à 150	130 à 150
11 à	220		
Rosé, Paillet, gris	152 à 185	120 à 130	120 à 130
Blanc Bourret	185 à 215		

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 23 juillet	Cours du 30 juillet
—	—	—	—
8°	145		
9°		8 à 9· 112 à 132	8 à 9° 110 à 130
10°	à	9 à 10·5 120 à 150	9 à 10·5 118 à 148
11°	190 fr.		
Rosé			
Blanc de blanc	150 à 185		

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools communique :

Vin rouge de 7 deg. 5 à 11 degrés, 17 à 13 fr. 50 le degré, suivant couleur, qualité, logement et situation de la cave.

Béziers *(Chambre de Commerce)*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 19 juillet	Cours du 26 juillet
—	—	—	—
8°	158	»	
9°	à		»
10°	200 fr.	»	
11°		«	»
Vins rosés 8°	19,00 à 20,00	»	»
Vins blancs	18,50 à 19,50	»	»
Petits degrés		»	13,00 à 15,00
Couleur moyenne		13,00 à 14	13,00 à 14,00
Supérieur		»	14,00 à 15,00

Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Cote officielle communiquée par la Chambre d'Agriculture de l'Hérault :

Vins rouges, de 13 à 15 fr. 50 le degré, suivant degré, couleur et qualité.

Observations. — Les retiraisons sont toujours rapides, les prix sont fermes pour les vins de bonne tenue.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 21 au 27 juillet 1929 :

Récolte 1928. — Vins rouges, 110 à 145 l'hecto ; bourrets et picpouls, 150 à 175 fr. ; clairettes, »»» à ««« fr. ; rosés, «« à »«,««.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 28 juillet 1929 : Vins rouges, de 15,»» à 14 fr. le degré.

Carcassonne. — Semaine du 20 au 27 juillet 1929 ;

Vins rouges, 130 à 145 fr. l'hecto.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. — Commissions des cours : vins rouges, de 7 à 10 degrés, de 125 à 155 francs.

Observations. — La demande pour les vins de bonne tenue s'accentue de plus en plus. Tendance à la hausse.

Alcools en hausse.

Chambre de commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 19 au 24 juillet : Vins du Narbonnais, de 8 degrés, de 112 à 122 francs ; de 9 degrés, de 125 à 130 fr. ; de 10 degrés, de 130 à 140 francs ; de 11 à 12 degrés, de 150 à 175 francs.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu pris chez le récoltant : tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions.

Alcools : sans affaires.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 9 à 12 degré, de 14 fr. 50 à 13 fr. 50

Corbières, de 10 à 13 degrés, de 14 fr. 50 à 13 fr. 50

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 20 juillet	Cours du 27 juillet
—	—	—	—
8°....................			
9°....................	160	8 à 9· 110 à 120	8 à 9· 110 à 117
10°....................	à	9 à 12· 120 à 130	9 à 10· 117 à 130
11°....................	220		
11 à 13°....................			
12°....................			

Perpignan. — Cours des vins du 27 juillet, communiqué par la Chambre d'agriculture. — Vins rouges, vins de bonne tenue, de 8 à 11°, à 15 fr. le degré.

Alcools. — Pas de vente signalée.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Marché du 24 juillet 1929. — Région, rouge 9 à 10· 122 à 133 ; blanc, 14 à 14,50 ; rosé, 14,«» à 14,50 l'hecto-degré, suivant qualité.

Confédération des coopératives vinicoles du Sud-Est. Bureau à Velaux. — Vente de vins. — *Fédération du Var.* — Brignoles, 550 hl. greffe, 9°3, 122 francs ; « Amicale » Cuers, 1.400 hl. rouge, 10°7, 140 francs ; Roquebrussane, 350 hl. rouge, 9°9, 129 fr. 05.

Fédération de Vaucluse. — Le Thor, 1.105 hl. rouge, 8°3, 120 francs.

Fédération des Bouches-du-Rhone. — Eguilhes, 213 hl. rouge, 10°, 140 fr. ; 120 hl. rouge, 10°, 145 francs ; 690 hl. ronge, 10°, 140 fr. ; Rognes, 2.000 hl. rouge, 8°, 120 francs ; 1.200 hl. rouge, 8°, 110 fr. ; 529 hl. rouge, 8°5, 125 fr. ; 2.575 hl. rouge, 8°5, 122 francs ; Saint-Andiol, 150 hl. rouge, 8°5, 125 francs ; 140 hl. rouge, 8°4, 125 francs ; 340 hl. rouge, 8°4, 121 fr. ; Velaux-Coudoux, 168 hl. rouge, 10°2, 148 francs.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 20 juillet 1929.

Vin rouge, 1er choix, 12,50 à 13,50 ; 2e choix, 10,00 à 11,00 ; 3e choix, 10,00 à 14,00 le degré.

Oran. — Du 20 juillet 1929 :

1er choix, »« à 12,«« ; 2e choix, 10,»« à «« ; 3e choix, 8,75 à 9 fr. 75.

ALCOOLS

Pézenas.— 3/6 vin, 86°, 1900 ; eau-de-vie de vin de Pézenas 52° »««.

Nîmes. — 3/6 bon goût, 86°, »««« à »»»« ; 3/6 marc, 86°, »»»« à »«»» ; eau de-vie de marc, 465 à 470 fr.

Alger.— 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 1050 fr. ; marc, »»» fr. les 100°.

TARTRES

Marché de Béziers du 26 juillet 1929

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate . .	« fr. «« à 8,50 le degré casser
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	7 fr. 00 le degré acidité totale
— — 20 à 22 o/o —	7 fr. 25 —
— — au-dessus.	» fr. «« à 7 fr. 50 —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	10 fr. «« à 10 fr. 50 —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance hésitante L'impression dans les milieux avertis est que ces prix exceptionnels ne peuvent longtemps persister.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce* — 30 juillet 1929.

	courant	août	septembre-octobre
	—	—	—
Blé	160,75 P.	159-159,25 P.	161-161,25
Seigle ...	121 N.	115 N.	114 N.
Avoine noire	113,25 P.	109 P.	110,25 P.
Avoine......	108 A.	105 N.	105 N.

New York — 26 juillet :

	Prix par busb en d. et cts	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	
Blés roux d'hiver.	156 7/8	122.34	148.15	— 0.61
Juillet.................	...., ./.	.....	......	....
Septembre...............	.,.. ./.	.....	......	....
Décembre..................	139 1/8	98.85	131.83	— 0.60
Maïs disp	105 5/8	88.80	111.	— 0.02

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible ««» »/« c. le bushel («»« fr. »» les 100 kil. bigarré durum ««« «/» cents («»« fr. «»).

Alger. — 20 juillet 1929.

Blé tendre colon 1er choix, 160 à 161 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 157 à 158 fr.
Blé dur colon. 161 à 162 fr
Orge colon, 87 à 88 fr.
Avoine d'Algérie, 93 à 94 fr.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 132 à 139 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 120 à 125 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 350 à 360 fr ; sulfate cuivre neige, 355 365 à fr.; superphosphate minéral 14, 31 à 33 fr. ; sulfate de fer, 33 à 37 fr. logé gare de Sète.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 21 au samedi 27 juillet 1929

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1929		1928		1929	1928
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.
			Angers			
Dimanche .	29.3	14.1	31	30	«	»
Lundi	»	«	33	29	«	»
Mardi	»	»	«	»	»	»
Mercredi ..	32.6	18.2	28	25	»	«
Jeudi.......	29.8	15.6	30	23	»	«
Vendredi ...	28.8	15.5	28	25	»	»
Samedi.....	31.6	15.7	28	26	»	«
Total...					68.3	9
			Angoulème			
Dimanche ..	35.4	17.8	»	29	«	»
Lundi	«	»	»	24	»	»
Mardi	«	»	»	28	«	»
Mercredi	34.8	19.8	»	25	»	»
Jeudi......	29.8	16.5	«	30	«	»
Vendredi ...	33.8	15.8	»	26	»	»
Samedi	37.0	17.5	»	23	«	»
Total....					109.1	10
			Clermont-Ferrand			
Dimanche ..	29.0	18.0	36	34	»	»
Lundi	«	«	31	29	«	»
Mardi	»	»	33	20	»	0.1
Mercredi....	34.0	15.8	27	22	»	7
Jeudi.......	35.0	12.0	»	»	»	»
Vendredi ...	33.8	15.1	28	25	«	»
Samedi.....	37.0	14.5	25	24	«	«
Total...					204.	16.1
			Bordeaux			
Dimanche...	33.4	18.0	35	33	»	«
Lundi	29.0	20.4	31	21	»	«
Mardi	27.3	16.1	31	27	«	»
Mercredi....	29.4	13.5	27	23	»	»
Jeudi.......	34.5	14.9	«	«	»	»
Vendredi ...	»	»	33	29	»	»
Samedi	«	»	31	31	»	»
Total....					171.5	»
			Toulouse			
Dimanche...	33.9	18.4	37	35	«	»
Lundi	35.2	17.0	36	32	»	»
Mardi	34.6	16.1	34	29	»	»
Mercredi ...	32.0	13.5	30	26	»	«
Jeudi.......	35.7	14.9	30	23	«	«
Vendredi ...	«	»	32	35	»	»
Samedi.....	»	»	31	29	»	«
Total. ..					189.4	»
			Perpignan			
Dimanche...	30.3	20.2	32	32	»	«
Lundi.......	28.0	«	34	20	»	»
Mardi.......	30.0	«	36	26	2	«
Mercredi.....	32.0	20.7	35	31	«	«
Jeudi	35.7	12.2	»	«	«	«
Vendredi....	«	19.8	34	32	»	1
Samedi	»	19.0	34	31	«	»
Total					82.4	2.1

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1929		1928		1929	1928
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill
			Mourmelon			
Dimanche	29.0	13.4	35	30	«	»
Lundi	«	«	32	31	«	»
Mardi	»	»	35	27	»	»
Mercredi	32.8	12.5	28	24	»	»
Jeudi	30.1	15 0	30	26	»	»
Vendredi	32.0	16.1	25	20	»	«
Samedi	34.0	17.8	23	20	«	»
Total					62.4	36.
			Dijon			
Dimanche	28 2	17.0	34	33	3	»
Lundi	32.1	15.4	«	«	»	»
Mardi	35 0	«	26	23	»	»
Mercredi	28.3	»	29	27	»	»
Jeudi	31.8	16.9	27	24	»	»
Vendredi	»	19.5	29	24	»	»
Samedi	»	17.6	26	22	»	»
Total					31.1	»
			Lyon			
Dimanche	28.0	17.6	»	«	«	»
Lundi	«	«	37	31	»	«
Mardi	»	»	37	26	»	«
Mercredi	32.6	16.4	31	26	«	2
Jeudi	29.4	17.1	31	28	»	»
Vendredi	31.8	17.8	32	29	»	«
Samedi	30.6	16.9	»	»	»	«
Total					120 5	5.3
			Marseille			
Dimanche	29.5	15.7	30	29	»	«
Lundi	«	»	34	34	»	«
Mardi	«	«	35	30	»	»
Mercredi	30.3	16.0	35	32	«	»
Jeudi	31.4	17.2	30	32	«	»
Vendredi	32.0	16.8	33	32	«	»
Samedi	31.4	17.5	33	30	»	»
Total					80.6	»
			Montpellier			
Dimanche	31.2	15.0	35 1	19.5	»	«
Lundi	33 3	16.2	35.5	17.9	»	»
Mardi	35.1	17.9	36.9	20.5	»	«
Mercredi	32 2	20 1	35 0	21.5	»	»
Jeudi	31.4	19.9	35.1	20.1	»	»
Vendredi	27.5	15.9	34.3	17.9	«	«
Samedi	31.3	16.9	34 5	15 2	»	»
Total					67.0	1.7
			Alger			
Dimanche	34.5	13.5	«	»	»	»
Lundi	32.8	16.8	»	«	»	»
Mardi	32.2	15.0	»	»	»	»
Mercredi	35.5	19.0	»	«	»	»
Jeudi	31.8	19.8	«	«	»	»
Vendredi	31 3	16.9	«	»	«	»
Samedi	33.2	16.0	»	»	»	«
Total					104.9	2

Observations. — Eté, Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.